Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 1 stycznia 1928 roku. № 1.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Naszym Szanownym Czytelnikom i wszystkim, którzy wykazali zainteresowanie naszem WYDAWNICTWEM, przesyłamy jaknajserdeczniejsze życzenia pomyślnego i szczęśliwego NOWEGO ROKU.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Pogląd na rolę teorji i praktyki w przemyśle piwowarskim.[1]

(Ciąg dalszy).

Wyłączmy narazie z zakresu niniejszego referatu maszynerję i aparaturę piwowarską, bo ta, z pewnemi może wyjątkami, wchodziła do browarów w tem samem tempie, jak do innych przemysłów i pod tym względem piwowarstwo nie może bezwarunkowo żywić żadnych pretensji ani żalu, zarówno do techniki maszynowej, jak też do tych dziedzin wiedzy, które technikę tę zdobyczami naukowemi zasilają. Wspomnieć tu nawet należy, że sam przemysł piwowarski, hołdując zbytnio konserwatyzmowi, długo i uporczywie zamykał drzwi browaru przed wejściem udoskonaleń mechaniczno-technicznych, tracąc skutkiem tego niemało na czasie, na wydajności pracy i rentowności wytwórni, opóźniając okres przeobrażania się przemysłu, prowadzonego prymitywnie, że tak powiem, na domową skalę, i podniesienia go do rzędu przemysłu fabrycznego. Na poparcie wypowiedzianego twierdzenia wystarczy przypomnieć sobie, jak długo browary opierały się wprowadzeniu gotowania parą, jak dotąd trudno zaaklimatyzować się słodowniom mechanicznym, naczyniom fermentacyjnym z innych materjałów niż z drzewa.

Konserwatyzm wyrobił się i wzrósł u piwowarów nawet do dużej przesady, a to głównie z tego względu, że piwowarzy, znacznie dłużej niż inni producenci, skazani byli na własne siły, nie doznając pomocy ze strony nauki, przyzwyczaili się dochodzić do wszystkiego własną pracą, stronniczo wyrobionym sprytem i własnem wieloletniem doświadczeniem, a doszedłszy wreszcie na tej zmudnej drodze do pewnych rezultatów, bali się wprowadzać jakiekolwiek nowości i zmiany, które nie byłyby rezultatem ich własnej praktyki. Ten duch konserwatywny, który jeszcze, pod wielu innemi względami uporczywie, do dnia dzisiejszego z browarów wieje, zawdzięcza swoją genezę wyżej wspomnianym okolicznościom.

Wracając do kwestji, co nauka dla piwowarstwa zrobiła, poruszamy temat bardzo trudny do treściwego, a właściwego ujęcia. Musimy ciągle mieć tutaj na uwadze, że piwowarstwo jest przemysłem chemiczno-bakterjologicznym, rozumiejąc w szerszem znaczeniu pod wyrazem bakterjologja — naukę o drobnoustrojach z jej wszystkiemi działami, jak: morfologja, biologja, fizjologja, enzymologja i t. p.

W przemyśle tym obie grupy czynników t. zw. chemicznych i bakterjologicznych, pozostają w ścisłej wzajemnej zależności i dopiero odpowiednie dobranie się, dostosowanie się, że tak powiem, zharmonizowanie się wpływów tych dwóch grup czynników może wydać zgodny, dźwięczny, a silny akord pod postacią dobrego wytworu.

A teraz przypatrzmy się historji tych właśnie gałęzi wiedzy, z których piwowarstwo ma czerpać odżywcze soki i duchową karmę. Jest to—z jednej strony chemja główna organiczna, z drugiej strony — bakterjologja.

Co do chemji, to wszyscy przyzwyczailiśmy się już wsłuchiwać w tony najpotężniejszych hymnów pochwalnych, wznoszonych, zwłaszcza w ostatnich dziesiątkach lat, pod jej adresem. Wszak wiemy, jak ta rozległa gałąź wiedzy pod względem teoretycznym szeroko i wysoko się rozwinęła. Jeżeli nauka ta do niedawna jeszcze stanowczo głosiła i wierzyć kazała, że wszystkie ciała składają się z atomów, jako najdrobniejszych cząstek materji, to obecnie, pobratawszy się znowu gruntowniej z fizyką, wykazuje, że atomy nie są jeszcze najdrobniejszemi cząsteczkami materji, że są one właściwie kompleksami posiadającemi pewną budowę, wykazuje dalej, że to co dawniej uchodziło za utopję, urojoną tylko w głowach pewnych starożytnych filozofów, mianowicie pogląd, że niema różnych pierwiastków, a jest tylko jedna pramaterja, z której

[1]) Odczyt, wygłoszony na Zjeździe Związku Piwowarów w Polsce, który się odbył dnia 11 Grudnia 1927 r. w Warszawie.

wszystkie ciała się budują, jest już dzisiaj bliskim stanu okazania się faktem udowodnionym. Nowoczesna chemja wykazuje, że wszelkie reakcje chemiczne zachodzą nie między atomami, czy grupami atomowemi, lecz między t. zw. jonami, t. j. cząstkami, wyposażonemi w ładunki elektryczne; dalej chemja dzisiejsza poznała gruntownie prawa, jakie rządzą przebiegiem reakcji chemicznej, jak prawo działania mas etc.

A teraz jeszcze malutki zwrot w stronę chemji organicznej. Głosi się, że ten dział chemji jest już nauką skończoną, że posiada sposoby syntetycznego otrzymymania wszystkich związków organicznych. Rzeczywiście, chemja organiczna dokazała w ostatnich dziesiątkach lat rzeczy nadzwyczajnych. Już dawno zbiła zapatrywanie, że związki organiczne, a zatem te nieprzejrzane szeregi połączeń węgla, jakie stanowią główną treść ciała roślinnego i zwierzęcego — nie dadzą się otrzymywać sztucznie na drodze chemicznej, lecz mogą powstawać jedynie w organizmach żywych pod wpływem pewnej nieuchwytnej siły t. zw. siły życiowej. Na dowód tego chemja organiczna przedkłada nam coraz bardziej mnożące się przykłady i dokonane fakty syntetycznego otrzymywania najrozmaitszych ciał organicznych tego rodzaju, jak cukry, barwniki, garbniki, olejki eteryczne, alkaloidy i t. p., co do których do niedawnych jeszcze czasów sądzono, że nie dadzą się one rękami ludzkiemi przy pomocy metod chemicznych otrzymać, a tylko wytwarzać się mogą w pełnem tajemniczości laboratorjum komórki roślinnej.

Mimo tych naprawdę wzniosłych tryumfów chemji organicznej mamy w niej jeszcze zabagnione i bardzo trudne do przebrnięcia miejsca i to właśnie w tych okolicach, wśród których menewruje piwowarstwo i wogóle cały przemysł fermentacyjny. Łatwo się domyśleć, że temi nieodstatecznie jeszcze opracowanemi i uporządkowanemi kępami są—z jednej strony grupa polysaccharydów, jak skrobia, dekstryny i pokrewne, z drugiej strony t. zw. ciała białkowate, czyli związki proteinowe i wyższe człony produktów rozkładu tychże ciał. Do ich zastępu dołączają się nieliczne już co do jakości i w ustroju organizmów roślinnych mniej obficie reprezentowane inne jeszcze związki, jak garbniki, ciała żywicowe, związki pektynowe, gumowate i t. p.

Wymienione już wyższe węglowodany, jak też ciała białkowate, są właśnie temi związkami, które odgrywają, w całym uorganizowanym świecie, najważniejszą rolę, stanowią one — jak wiadomo — w łączności z tłuszczem kardynalne składniki najistotniejszych środków pokarmowych — jednak dla nauki, pod względem chemicznym, przedstawiają najtrudniejsze do zgryzienia i strawienia orzechy. Nie można wcale winić chemji, żeby tej kategorji związki zostawiła na uboczu i nie chciała się nim bliżej zająć, albo zapóźno się do nich dobrała. Wcale nie! Najdzielniejsi uczeni na niwie chemji organicznej, poświęcali i dotąd poświęcają tej materji całą swą wiedzę, energję, zapał i pracę całego żywota. Jeżeli tak dużej sumie pracy i wysiłków nie udało się dotąd zbadać ostatecznie budowy drobiny tych ciał i sposobu otrzymania ich na drodze syntetycznej doprowadzić do końca, to tylko dlatego, że budowa ich jest zanadto złożona, drobina zbyt duża i, że zarówno przy rozkładaniu tak olbrzymich drobin na elementy podstawowe, jak też przy budowaniu z nich właściwej drobiny, zejście na manowce nastręcza aż nadto wiele sposobności. Dotyczy to zarówno skrobi, jak w jeszcze większej mierze ciał białkowych.

To niedopowiedzenie przez naukę ostatniego słowa odnośnie do tej kategorji ciał jest nietylko poważnym brakiem, dotyczącym samych tych związków, ale jest równocześnie przyczyną niedokładnej znajomości innych ciał, które są istotnemi sprężynami, podtrzymującemi i regulującemi bieg funkcji fizjologicznych wszystkich istot uorganizowanych. Mam tu na myśli enzymy, które co do natury i budowy chemicznej należą również do kategorji ciał białkowatych, a jak niektóre dane wskazują mają i z węglowodanami pozostawać w pewnej komitywie. Również i witaminy, czyli po polsku „życiany", których obecność w pewnych świeżych niegotowanych pokarmach, dopiero w ostatnich latach nauka wykryła, a które mają odgrywać, tak korzystną i ważną rolę dla organizmów, muszą niewątpliwie zgłosić swą przynależność do grupy ciał białkowych.

O ile poważniejsze naukowe studja nad chemizmem i naturą skrobi i ciał białkowych mogą wykazać już dziesiątki lat obejmującą historję, to nauka enzymologji jest przeważnie dziełem naszego pokolenia, a witaminologja jest w dzisiejszej dobie dopiero dzieckiem, które jeszcze niezupełnie wyszło z powijaków.

I te to właśnie związki i ciała są głównemi składnikami surowców, które piwowar od wieków przerabia, zarazem i głównemi sprężynami, któremi od niepamiętnych czasów operuje — bo wszakże głównie skrobia i ciała białkowate, najistotniejsze składniki zbóż, a temsamem i słodu, zostają przy zacieraniu pod wpływem działania odpowiednich enzymów przeprowadzone w pożądane i nieco bliżej już znane rodzaje węglowodanów i prostszych związków azotowych, a które następnie łącznie z innemi jeszcze składnikami słodu i chmielu, a poniekąd i wody, stanowią ekstrakt brzeczki, mającej po odfermentowaniu dać piwo. W faktach powyżej krótko naszkicowanych, leży jedynie powód, dlaczego nauka, czyli, jak się to mówi— teorja tak późno weszła w progi przemysłu fermen-

tacyjnego, w pierwszym rzędzie w podwoje piwowarstwa.

Mogłby może kto powiedzieć, jeżeli ani skrobia, ani ciała białkowate, ani inne związki pokrewne nie zostały dotąd przez naukę jeszcze całkiem dobrze opanowane, to i teraz teorja nie ma wiele do powiedzenia w przemyśle piwowarskim. Tak jednakowoż, na szczęście, już nie jest.

Nie zostały jeszcze dotąd uwieńczone zupełnem powodzeniem tylko prace usiłujące zbadać wielkość drobiny skrobi, ciał białkowatych i pokrewnych, tudzież syntetyczne otrzymywanie tych ciał. Jednak wszechstronne studja nad temi związkami w innych kierunkach wykazują dzisiaj już bardzo cenne rezultaty. Własności fizykalne, zachowanie się chemiczne, ważniejsze reakcje, zmiany zachodzące pod wpływem najrozmaitszych czynników, są zarówno dla polysacharydów, jak i ciał białkowych, bardzo wszechstronnie opracowane i poznane. Zwłaszcza sprawa enzymów, jako dotycząca materji odgrywających pierwszorzędną rolę, zarówno w fizjologji wszystkich uorganizowanych istot, jak też i w przemyśle, i to nietylko fermentacyjnym, może poszczycić się bardzo rozległą, a świetnych i doniosłych rezultatów pełną literaturą.

Wiemy, gdzie poszczególne enzymy występują, jakie czynniki sprzyjają, a jakie szkodzą ich powstawaniu i nagromadzaniu się, jak należy je wydobywać, jakie przemiany wywołują, działając na różne ciała, jakim prawom podpadają reakcje enzymatyczne, w jaki sposób różne czynniki, jak koncentracja substratów, mających ulegać pod wpływem danych enzymów przekształceniom chemicznym, wpływa na przebieg enzymatycznych reakcji, jaki wpływ na dane enzymy wywierają produkty ich wytworu, jakie czynniki podnoszą, a jakie obniżają chyżość enzymatycznych reakcji, lub zmieniają kierunek przebiegu procesu, wreszcie, jakie związki lub czynniki pozbawiają enzymy ich swoistych zdolności.

Z takiemi atutami w ręku mogła już teoretyczna wiedza wejść do browaru, aby dokonywaną tam pracę oprzeć na pewniejszym gruncie, wytrzebić szkodliwe chwasty, znieść przesądy, a na miejsce niepewności i przypadkowości osadzić większą dozę pewności i zaufania w wyniki poczynań!

Z jaką obawą i niepewnością, wskutek pracy i wszelakich zabiegów, zabierano się w browarach do sprawy, świadczy chociażby zwyczaj do dzisiaj jeszcze w małych ręcznych browarach tu i owdzie zachowany, jak przy zacieraniu i warce gromadzi się cała browarniana brać i pracowicie operując żerdziami i wiosłami, zastępującemi obecne postępowe mieszadła, nuci wspólnie do każdej poszczególnej czynności odpowiednią strofkę nabożnej pieśni, prosząc Boga o pomoc w pracy i dalszą opiekę nad losami produktu — podobnie, jak w czasie długotrwałych dni posuchy lub deszczów dla uproszenia Niebios korzystniejszej zmiany aury procesja wiernych nuci starą pobożną pieśń kościelną: „Królu Boże Abrahama". Że duża pobożność cechowała zawsze brać piwowarską na dowód służy utrzymany do dziś chwalebny zwyczaj pozdrawiania się pracujących w browarze, podobnie, jak w górnictwie słowami: „Szczęść Boże"! Pozwolę sobie tu nawiasem wspomnieć, że zawsze miłego doznawałem wrażenia, kiedy w pewnym browarze praskim, w którym praktykowałem, przy kończeniu każdej warki, wchodził do warzelni naczelny kierownik ze słowami: „Ždar Boh"! i skontrolowawszy w szklaneczce próbkę z kotła wypowiadał tylko te słowa: „z Bohom", co miało równocześnie oznaczać, że warka udana : że można już ją wybijać na chłodnik.

Dalszy ciąg nastąpi.

PIWOWARSTWO W JAPONJI.

Piwowarstwo w Japonji zostało zapoczątkowane dopiero około 1870 roku. Początkowy rozwój był niezwykle powolny i dopiero okres po wojnie rosyjskiej 1905 roku przynosi poprawę konjunktur, spowodowaną zdobyciem przez Japonję rynków chińskich, gdzie zdołano ulokować całą nadprodukcję piwa. Wielka wojna 1914 roku uniemożliwiła pierwsze próby wprowadzenia na rynek japoński piwa pochodzenia europejskiego, a jednocześnie zwiększyła możliwości wywozu do Indji, Hongkongu i Oceanji, t. j. rynków angielskich, a częściowo niemieckich.

Zawarcie pokoju osłabiło wywóz japoński do tych krajów, a pomimo to, produkcja nietylko się nie zmniejszyła, lecz wzrosła, dzięki pogłębieniu rynku wewnętrznego.

Poniższa tabelka daje obraz rozwoju piwowarstwa japońskiego w okresie przed i powojennym.

	Spożycie wewnętrzne tys. htl.	Wywóz tys. htl.
1876	0,5	—
1886	12,0	—
1896	58,0	4
1906	233,0	54
1916	482,0	119
1918	674,0	222
1920	957,0	109
1921	1083,0	97
1923	1383,0	43
1924	1006,0	40

Produkcja koncentruje się głównie w czterech dużych towarzystwach, stanowiących trust, którego zdolność produkcyjna wynosi koło 2.000.000 Htl. Trust wszechwładnie panuje nad rynkiem piwnym i produkuje nietylko piwa, ale i wody owocowe, słód, butelki, etykiety, łącząc w sobie niemal wszystkie gałęzie przemysłu związane z piwowarstwem. Obok trustu istnieją jeszcze dwa później powstałe towarzystwa o znacznie mniejszej produkcji, znajdują się jednak w bardzo trudnych warunkach finansowych i konkurencyjnych, wobec potężnej organizacji trustu.

Surowców poza korą korkową i chmielem dostarcza rynek wewnętrzny, a nieznaczne ilości przywożonego do Japonji słodu są tylko równoważnikiem wahań urodzaju jęczmienia.

Hodowla chmielu, ze względu na klimat, zupełnie jest niemożliwa i piwowarstwo zmuszone jest pokrywać swoje zapotrzebowanie całkowicie na rynkach zagranicznych.

W ostatnich 4 latach przywóz chmielu wynosił:

		ctn. poj.
1923	—	8.400
1924	—	10.960
1925	—	8.180
1926	—	7.180

Głównymi dostawcami chmielu są Niemcy i Amerykanie. Chmiel niemiecki jednak wypiera znacznie gorszy chmiel amerykański.

Wywóz piwa, wobec rozwiniętej po wojnie konkurencji angielskiej na rynkach południowych, znacznie obecnie zmalał, pomimo, że piwowarstwo starało się wyzyskać inne rynki wywozowe, jak Chiny i Rosję.

Płynność stosunków handlowych z Rosją Sowiecką i zamieszki polityczne w Chinach stoją jednakże na przeszkodzie.

Rozwój piwowarstwa w Japonji ma na przyszłość duże widoki powodzenia. Europeizacja kraju w jego zewnętrznych formach, jak otwieranie restauracji, kawiarni i t. p. typu europejskiego z jednej strony, oraz z drugiej podrożenie „sake", narodowego napoju o niskiej procentowej zawartości alkoholu, wpłyną na pogłębienie rynku wewnętrznego, przez co zapewnią rozwój piwowarstwu.

CIĄGLE PROHIBICJA

Do tej pory dużo bardzo pisaliśmy o przemytnictwie alkoholu a nawet piwa do „suchego" kraju Stanów Zjednoczonych. Ostatnio jednak dochodzimy do przekonania, że i w samych Stanach Zjednoczonych robi się co można, a właściwie „czego nie można".

Oto w jednym z numerów „Berliner-Tageblatt" napotykamy wiadomości, że i w Stanach Zjednoczonych, zrujnowany przemysł fermentacyjny skrytemi drogami dąży do odrodzenia.

Policja prohibicyjna w Detroit wykryła potajemną gorzelnię i browar, zainstalowane w śródmieściu, w labiryncie piwnic zajmujących niemal całą dzielnicę.

Z jednego pomieszczenia do drugiego prowadziły drzwi ukryte przed okiem niewtajemniczonych. Same urządzenia gorzelni zostały ocenione na pół miljona dolarów.

Według przypuszczeń, potajemny rynek świata był zaopatrzony w trunki wyłącznie przez to przedsiębiorstwo i to było powodem, że przedsiębiorstwa przemytnicze od szeregu miesięcy poważnie spadały w datach statystycznych miasta Detroit. Podczas rewizji zaaresztowano kilkaset beczek piwa i ogromną ilość skrzyń z butelkami wódki. Dział ekspedycyjny, pomimo trudnych warunków, był zorganizowany wzorowo.

Instalacje browarnicze pozwalały na dzienną produkcję 300 beczek piwa (o pojemności tych beczek dzienniki nic nie podają).

Właściciele tych ogromnych potajemnych przedsiębiorstw, widocznie w porę powiadomieni o grożącem im niebezpieczeństwie, zdołali w porę zbiedz zagranicę „suchej" ojczyzny.

SPECJALNE WYDANIE MIESIĘCZNIKA. „THE POLISH ECONOMIST".

Redakcja miesięcznika propagandowego o Polsce w języku angielskim „The Polish Economist", wydawanego w Warszawie, zawiadomiła Centralny Związek Polskiego Przemysłu Górnictwa, Handlu i Finansów o postanowieniu wydania specjalnego, szczególnie obszernego zeszytu, poświęconego sprawie programu inwestycyjnego Polski oraz możliwościom, które w związku z realizacją tego programu powstają w Polsce dla kapitału i przedsiębiorczości zagranicznej. „The Polish Economist" więc będzie informował zagranicę o bogactwach naturalnych Polski, o sposobach ich wykorzystania, o okazjach korzystnych interesów w Polsce.

Pragniemy podkreślić, że wysoka jakość wydawnictwa miesięcznika „The Polish Economist", będącego siostrzaną instytucją tygodnika „Przemysł i Handel" jest ogólnie znaną.

Byłoby ze wszech miar wskazanem, aby firmy polskie wykorzystały tę okazję propagandy zagranicznej, zarówno w ogólnych interesach zrzeszonych kół gospodarczych (zasilając wydawnictwa artykułami i materjałami), jak też w interesie indywidualnej reklamy zagranicą (umieszczając w „The Polish Economist" swe ogłoszenia).

Po bliższe informacje należy się zwracać wprost do wydawnictwa: Warszawa, Elektoralna 2.

PRZEGLĄD PIŚMIENNICTWA OBCEGO.

Lebeaud, Pontenelle et Malepeyre: Nouveau Manuel complet du distillateur - liquoriste. Encyclopédie - Roret 456 p. Fr. 15.—

Wara Josef: Saaz, Hopfenbau und Hopfenhandel. 100 Orig. - Aufn. 2 Aufl. (2 S. 20 Taf.) 17 × 245 cm. Rm. 1.50.

Nehbel H.: Ueber den Bau und die Bedienung von Destillier und Rektifizier — Apparaten für alkoholhaltige Maischen (Gewinnung u. Reiningung des Spiritus nebste. Anh. über Wasser - Destillier — Apparate. 2 vollkommen neu bearb. u. wesentl verm. Aufl. (12,537 S.) 4°. Opr. Rm. 24.—.

Książki powyższe są do nabycia w księgarni Trzaska, Evert i Michalski, Warszawa, Hotel Europejski.

Spór o tytuł własności naczyń.

Jak nas informuje p. S. Danielewicz, właściciel browaru parowego i słodowni w Sieradzu, w tych dniach odbyła się sprawa sądowa o przerabianie firmy na beczkach, w której jako strona oskarżona występowali właściciele browaru „I. Unger i Ska, w Zduńskiej Woli".

Wskutek polubownego załatwienia sporu jeszcze przed terminem sprawy, rzecznik p. S. Danielewicz w dniu rozprawy nie popierał oskarżenia i dlatego zapadł wyrok bardzo złagodzony, a firma „I. Unger i S-ka w Zduńskiej Woli" ukaraną została grzywną 20 zł. i nakazem natychmiastowego zwrotu spornych naczyń na koszt własny.

Zgodnie z tekstem polubownej ugody podajemy do publicznej wiadomości następujące ogłoszenie:

OGŁOSZENIE.

Podpisane firmy, browar S. Danielewicza w Sieradzu i I. Ungera i S-ki w Zduńskiej Woli podają do publicznej wiadomości, że zatarg, jaki powstał między wymienionemi browarami na tle beczek do piwa, został polubownie załatwiony. Browar I. Ungera i S-ki złożył na rzecz Związku Właścicieli Browarów w Polsce kwotę zł 250.

Obecnie wymienione browary nie roszczą wzajemnie jakichkolwiek pretensji.

Firma „I. Unger i S-ka" zobowiązuje się zwrócić browarowi St. Danielewicza na swój koszt, znalezione przy rewizji 18 beczek i 300 butelek — z firmą St Danielewicz — do browaru w Sieradzu.

podpisano

współwłaściciel „I. UNGER i S-ka"

(—) S. MAGIERKIEWICZ

(—) S. DANIELEWICZ

Sieradz, dnia 13 grudnia 1927 r.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.